“Lu Vi Cottu” della terra dei cinghiali

> *Vi presento “**lu vi cottu**” che in dialetto marchigiano indica “**il vino cotto**”, un vino da dessert.*

Siamo a **Loro Piceno, nel maceratese**, il comune per eccellenza di questa antichissima bevanda di tradizione marchigiana. **Mario Soldati** nell’opera *Vino al Vino* del 1971, descrivendo le sensazioni provate all’assaggio di un *mosto cotto* invecchiato sessant’ anni scriveva:

“Lo trovo un vino da dessert, ottimo. Di un bel colore rosso mattone a riflessi di oro cupo, il sapore strano, affumicato e ruvido, corregge ed evita quella dolcezza vischiosa e a volte nauseante di tanti passiti e marsalati. C’è qualcosa di affascinante, di profondo rustico e montano, nel vino cotto…”

Me lo ha fatto conoscere la cara **Emanuela Tiberi dell’Az. Agricola David Tiberi** di Loro Piceno (MC).

Insieme a lei, ma non solo, ho passato piacevolmente una serata del girotondo enogastronomico “***Per Tutti i Gusti***” dedicata alla regione Marche. Coordinatore di questo tour, **Carlo Vischi**, l’ambientazione quella de **“Il Canneto“,** ristorante dell’Hotel Sheraton Malpensa.

Durante la cena con Emanuela si è parlato a lungo di questa produzione tipicamente marchigiana dalla storia millenaria. Visto il mio interesse per le tradizioni ha pensato bene di inviarmi una pubblicazione realizzata dalla Camera di Commercio di Macerata che ho ricevuto pochi giorni fa, e su cui leggo testualmente:

“Vuole la tradizione che, conservato in botti di rovere, esso costituisse un principio medicamentoso atto a conservare

lucentezza alla pelle, curare gli eritemi dei bambini, risanare gli effluvi degli aliti e, principalmente, sollevare lo spirito umano dalla monotonia di ogni giorno. Non c'era contadino o mezzadro che un tempo non avesse la propria botte di vino cotto."

Il *vino cotto* ottenuto dalla bollitura del mosto dei vitigni di Verdicchio, Trebbiano, Montepulciano e Sangiovese, riposa a lungo invecchiando in botti di legno di rovere. Oltre ad essere utilizzato nella preparazione di dolci e per insaporire le carni, è un ottimo rimedio per curare la tosse e il raffreddore.

Detto questo mi direte: "*Ma… i cinghiali son scappati?*" Magari vi rispondo!

Purtroppo sono causa di continua e seria devastazione dei raccolti. Da anni interi branchi danneggiano le coltivazioni di queste terre creando gravi ostacoli all'agricoltura locale. Nemmeno l'attività venatoria è stata capace di ridurre la presenza di questi animali selvatici. Un'analisi della Coldiretti ha stimato i danni conseguenti agli attacchi ad un importo di oltre quattro milioni di euro.

Riporto qui di seguito lo sfogo che solo qualche giorno fa Emanuela mi ha fatto scrivendomi una mail:

"C*inzia, oggi sono andata a potare la mia vigna; su diverse viti ho trovato enormi buche che i cinghiali hanno scavato per cercare le radici. Il rischio è la conseguente morte delle piante. Un vero problema che noi agricoltori nel maceratese viviamo da anni. Chi di dovere se ne occupa, ma i risultati sono ancora poco visibili."*

Sembra quasi impossibile che non si possa risolvere questa situazione. Da curiosa quale sono ricercando sul web, ho trovato un articolo del 2010 della Provincia di Sondrio che riporta la strategia adottata dagli agricoltori locali "*sull'uso dell'odore dell'orso*" per allontanare i cinghiali.

Strategia decisamente da approfondire…